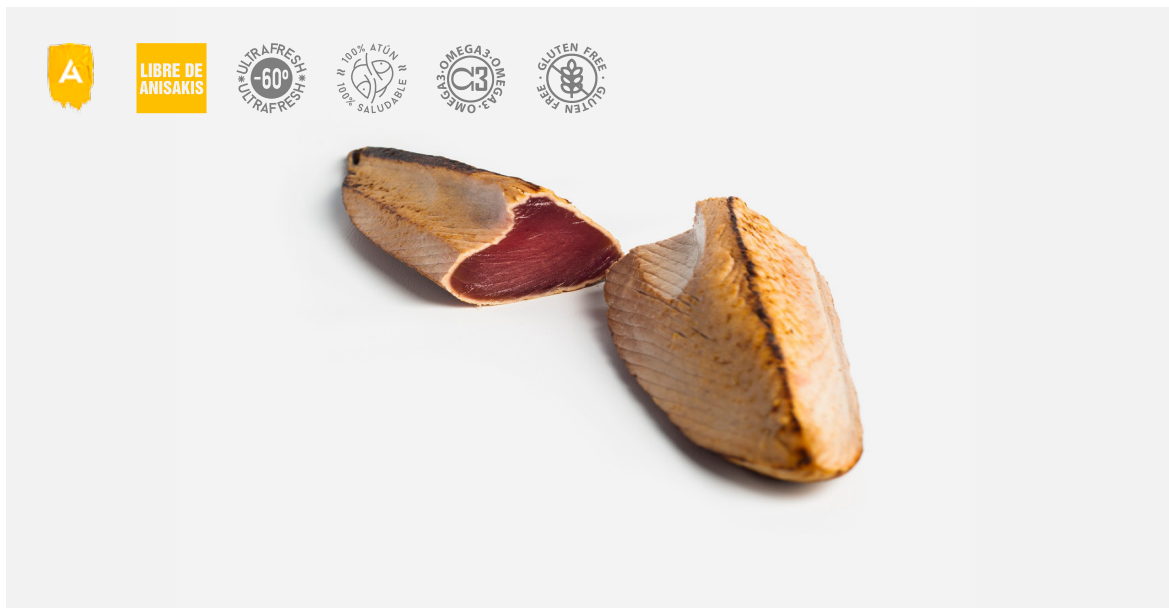


ALAKRANA

# TATAKI DE ATÚN

0.4Kg. - 9€



CONGELADO

<b>VIDA ÚTIL</b>	24 meses, desde la captura, a -60°C. Un mes a -18°C. Una vez descongelado, mantenerlo protegido con un film o un papel absorbente entre 0-4° C durante un máximo de 48 horas.
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>	Conservación óptima
<b>ZONA DE CAPTURA (FAO)</b>	Océano Índico (FAO 51)
<b>NOMBRE COMERCIAL</b>	Atún Listado o SkipJack
<b>INGREDIENTES</b>	Atún, aceite de oliva y sal
<b>USO ESPERADO</b>	Para consumo directo
<b>PRESENTACIÓN</b>	Lomo listado entero con toque de grill en la superficie que se presenta envasado al vacío unitariamente

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

<b>PLOMO</b>	0,3 mg/kg
<b>CADMIO</b>	0,10 mg/kg
<b>MERCURIO</b>	1 mg/kg
<b>HISTAMINA</b>	< 100 mg/kg

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

<b>AEROBIOS MESÓFILOS</b>	10 <sup>7</sup> ufc / g
<b>ENTEROBACTERIAS</b>	10 <sup>7</sup> ufc / g
<b>LISTERIA MONOCYTOGENES</b>	Ausencia en 25 gr.
<b>SALMONELLA</b>	Ausencia en 25 gr.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

<b>COLOR</b>	Color marrón y toque de brasa por el exterior y color rojo intenso en el interior. Característico al tataki
<b>OLOR</b>	Característico del producto. Sin ningún olor anómalo. Una vez descongelado olor típico a pesca fresca.
<b>APARIENCIA</b>	Sin piezas dañadas o golpeadas. Sin golpes de sangre evidentes, ni partes de sangacho
<b>TEXTURA</b>	Consistencia firme y compacta
<b>OTROS</b>	Ausencia de anisakis y/o parásitos. Sin cuerpos extraños